Wildschweinbraten mit Schupfnudeln

Wildschweinbraten mit Schupfnudeln ist ein herzhaftes und aromatisches Gericht, das besonders in der Herbst- und Winterzeit beliebt ist. Der Wildschweinbraten hat einen kräftigen, leicht süßlichen Geschmack, der durch die lange Schmorzeit besonders zart und saftig wird. Die Kombination aus Zwiebeln, Äpfeln und Knoblauch verleiht dem Braten eine angenehme Süße und Tiefe, während der Wildfond und die Sahne für eine reichhaltige und cremige Sauce sorgen.
Die Schupfnudeln aus Kartoffeln, Mehl und Eiern sind außen leicht knusprig und innen weich, nehmen die Sauce gut auf und ergänzen den Braten perfekt.

Herkunft: Europa
Kategorie: Hauptspeisen, Wildfleischgerichte

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 1 ¼ Stunde(n)

Zutaten für 4 Portionen

Für den Wildschweinbraten

800 g Wildschweinbraten aus der Keule / Schulter
5 Zwiebel(n)
1 ½ Apfel
5 Zehen(n) Knoblauch
1 EL Schweineschmalz
400 ml Wildfond
4 EL Sahne

Für die Schupfnudeln

800 g Kartoffel(n) mehlig kochend
200 g Weizenmehl
5 EL Weizenmehl zum Ausrollen
1 Prise Salz
1 Prise Muskatnuss frisch gerieben
1 Ei(er)
1 Eigelb
2 EL Butter

Gewürzmischung

20 Pfefferkörner
14 Pimentkörner
12 Wacholderbeeren getrocknet
1 Stange(n) Zimt
1 Sternanis
1 TL Kümmelsamen
8 Gewürznelke(n)
¼ Muskatnuss frisch gerieben
3 Lorbeer
1 TL Thymian gerebelt
1 TL Rosmarin gerebelt
1 Chilischote(n) getrocknet



Wildschweinbraten mit Schupfnudeln

Vorbereitung

Das Fleisch kalt abwaschen und trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer einreiben, bei Bedarf mit Küchengarn binden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Den Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch klein würfeln.
Die Zutaten für die Gewürzmischung in einem Mörser oder in einer Gewürzmühle frisch zerkleinern und das Fleisch damit gründlich einreiben.

Zubereitung

Einen Schmortopf erhitzen, das Schweineschmalz hinein geben und das Fleisch darin bei mittlerer Hitze in 6 bis 7 Minuten rundherum anbraten, herausheben. Zwiebel, Knoblauch und. Apfel hinein geben und 2 Min. unter Rühren anbraten, mit dem Wildfond ablöschen. Den Braten wieder hineinsetzen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 45 Minuten schmoren lassen.
Inzwischen die Kartoffeln waschen, in einem Topf mit Wasser bedecken und in ca. 25 Minuten weich kochen. Abgießen und ausdampfen lassen. Noch warm pellen, durch die Kartoffelpresse auf die Arbeitsfläche drücken und vollständig auskühlen lassen. Dann das Mehl und je eine kräftige Prise Salz und Muskat, das Ei und das Eigelb dazugeben und alles gut verkneten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen, in Scheiben schneiden und daraus fingerdicke Nudeln formen, deren Enden leicht spitz zulaufen.
Den Braten wenden und ca. 30 Minuten zugedeckt weiterschmoren lassen.
15 Minuten vor Ende der Garzeit in einem großen Topf reichlich Wasser für die Schupfnudeln aufkochen, salzen und die Nudeln darin 2 Minuten kochen. Mit einem Schaumlöffel herausheben und gut abtropfen lassen. Jeweils 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen, die Schupfnudeln darin in 2 Portionen bei mittlerer Hitze in jeweils 3 bis 4 Minuten von allen Seiten goldbraun braten. Die fertigen Schupfnudeln in einer Schüssel bei 70°
Den Braten herausnehmen und zugedeckt 10 Minuten ruhen lassen. Inzwischen die Sahne zur Bratensauce geben, die Sauce mit dem Pürierstab glatt mixen und bei starker Hitze einkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Braten quer zur Faser in Scheiben schneiden, mit den Schupfnudeln und der Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten. Dazu schmeckt Bier oder ein kräftiger Rotwein.

© 2026 coquina.de